

БАМБУКОВЫЙ ГРИБ

Бамбуковый гриб — гриб рода Весёлки. Переводится с латыни как «одетый в верхнюю тунику».





Распространён по тропикам, и встречается в южной Азии, Африке, Америках, Австралии. Произрастает в лесах и садах с питательными почвами, богатых древесным перегноем (удобрения).

Зрелые плодовые тела имеют высоту до 25 см с конической до колоколообразной шляпкой шириной 1,5–4,0 см. Шляпка покрыта зеленовато-коричневой споросодержащей слизью, которая привлекает мух и других насекомых, которые едят споры и рассеивают их.



Гриб употребляют в пищу, используется в качестве ингредиента в китайской кухне, добавляется во стир-фрай, (— традиционная техника быстрого обжаривания пищи), и добавляется в куриные супы. Гриб успешно культивируется и продаётся на азиатских рынках, богат белком, углеводами и клетчаткой. Грибы также содержат различные биологически активные вещества и обладают антиоксидантными и противомикробными свойствами.





ГАЛЕРИНА ОКАЙМЛЕННАЯ

- Плодовое тело имеет коричневую или жёлто-коричневую шляпку, линяющую при сушке.
- Для грибников этот вид является классическим примером «маленького коричневого гриба» — всеобъемлющей категории, включающей все маленькие, трудно определяемые коричневатые грибы, которые легко принимаются за несколько видов съедобных грибов.



Галерина окаймлённая широко распространена в Северном полушарии, включая Европу, Северную Америку и Азию, а также была найдена в Австралии. Является дереворазрушающим грибом (развивающихся на древесине и участвующих в её разложении), растущим преимущественно на распадающейся хвойной древесине.



Гриб содержит огромную дозу ядовитых веществ, в 90% случаев вызывающих сильное отравление, приводящее к смерти. Наибольшее количество токсина сосредоточено в ножке галерины окаймленной, меньше в шляпке. Глотание токсичного количества вызывает тяжёлые повреждения печени со рвотой, диареей, гипотермией (снижение температуры тела) и возможной смертью при отсутствии быстрого лечения.

